



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Rully



---

### LA CHATALIENNE 2018

---

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argileux

**EXPOSITION :** Ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 38 ans

**SUPERFICIE :** 3 hectares

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

**ÉLEVAGE :** En fût pendant 11 mois avec 20% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Jolie robe or pâle. Nez d'une très belle intensité. Attaque minérale très ciselée aux notes de noisette et d'écorce d'orange. Bouche vive, fraîche et finale longue. Vin complexe et équilibré.

**ACCORDS METS-VINS :** Apéritif, coquillages et crustacés, poissons d'eau douce grillés, plats au curry.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 à 5 ans